

Bandas para transporte de cítricos

Envasaderos (extracción del jugo)



Recepción: los cítricos son traídos en camiones que los vuelcan, sucios de tierra y polvo, sobre una tolva que descarga en banda **DRAGO 40CC** sobre rodillos rectos y paredes de contención laterales



Almacenamiento: tras su paso por un elevador de cangilones, una **DRAGO 30CC** encauza la fruta hacia los silos de almacenamiento



La salida de silos, lavado y preparación para procesamiento se realiza sobre bandas **DRAGO 30CC** montadas sobre artesas de rodillos



Calibrado, procesamiento y extracción del jugo: en esta fases intervienen correas redondas tipo **RS88R10** (calibrado) y **DRAGO 30CC** (transferencia a extractores y rechazo de hollejo)

Características técnicas de las bandas y correas que intervienen en el proceso

| Tipo de banda | Cobertura superior | | | Tejidos | | Temp. máx en continuo °C | Espesor banda mm | CT 1% N/mm | A  20° C B | |
|---------------|--------------------|----------|---------|----------|----------|-----------------------------|---------------------|---------------|---|-----|
| | Material | Color | Acabado | Nº Telas | Trama | | | | mm | mm |
| DRAGO 30CC | PVC | Verde 00 | Liso | 3 | Flexible | -15 +80 | 6,20 | 30 | 200 | 250 |
| DRAGO 40CC | PVC | Verde 00 | Liso | 4 | Flexible | -15 +80 | 7,40 | 35 | 300 | 350 |
| RS88R10 | PU | Verde 14 | Rugoso | - | - | -20 +50 | Ø 10 | - | 100 | 100 |

Bandas para transporte de cítricos

Empaquetado

Recepción: a su llegada los cítricos son volcados sobre un transportador de rodillos, pasan a lavado y después una banda **Breda 12CF** los encamina hacia el siguiente proceso



Calibrado y clasificación: mediante correas redondas tipo **RS88R10**, los cítricos son clasificados según su tamaño, siendo reenviados los de un tamaño similar a transportadores equipados con banda **Clina 12CF**, desde donde se procede a su empaquetado



Empaquetado: se procede al empaquetado de los cítricos en las cajas al efecto. Aquí, como en el proceso anterior, la banda estándar es la **Clina 12CF**. Estas plantas empaquetan distintos tipos de fruta, según la temporada (foto izqda). Cuando el proceso se hace sobre frutos más delicados intervienen las bandas **Clina 12CF con dedos largos** (foto dcha) que trasladan la fruta sin dañarla.



Características técnicas de las bandas y correas que intervienen en el proceso

| Tipo de banda | Cobertura superior | | | Tejidos | | Temp. máx en continuo °C | Espesor banda mm | CT 1% N/mm | A  20° C  B | |
|---------------|--------------------|-----------|---------|----------|--------|--------------------------|------------------|------------|---|-----|
| | Material | Color | Acabado | Nº Telas | Trama | | | | mm | mm |
| BREDA 12CF | PVC | Verde 00 | Liso | 2 | Rígida | -15 +80 | 2,10 | 10 | 40 | 60 |
| CLINA 12CF | PVC | Blanco 00 | Liso | 2 | Rígida | -15 +80 | 2,10 | 10 | 40 | 60 |
| RS88R10 | PU | Verde 14 | Rugoso | - | - | -20 +50 | Ø 10 | - | 100 | 100 |